



Moulin Vert

Le lieu idéal pour vos célébrations



Salle de réception en bord de merne



Un havre de paix à 10 minutes de Paris

Service Traiteur 



Tarifs - Salle de réception



Location journée (10h à 17h)	
Du lundi au vendredi :	700 €
Le samedi :	1890 €
Le dimanche :	1400 €

Location soirée (19h à 02h)	
Du lundi au jeudi :	900 €
Le vendredi :	1290 €
Le samedi :	1890 €
Le dimanche :	1200 €

Location journée + soirée (10h à 02h)	
Le vendredi :	1890 €
Le samedi :	2290 €
Le dimanche :	1990 €

Inclus :

- Mobilier (tables et chaises classiques)
- Sonorisation, micro et éclairage
- Projection de vidéo
- Climatisation Wifi
- Espaces extérieurs
- Nettoyage des sols
- Parking de 30 places

- Autres Prestations
- L'heure supplémentaire : 300€
- Salon annexe (35 m2) : 300€
- Laboratoire cuisine équipée : 250€ (pour location de salle sèche)

Salle Principale
110 personnes assises
200 personnes cocktail

Salle Annexe
30 personnes assises
70 personnes cocktail

POSSIBILITE DE LOUER LA SALLE SANS TRAITEUR AVEC MAJORATION DE 50%
(Traiteur imposé les weekends d'avril à octobre inclus)





Formule Cocktail Dinatoire

- 16 pièces cocktails salées
- Une animation culinaire salée
- Boissons non alcoolisées à volonté
- buffet dessert

A partir de 70 personnes : 69 euros/personnes

Moulin Vert

L'art du fait maison...

Formule Cocktail Dinatoire



Choisissez l'équivalence de 16 pièces cocktails, une animation culinaire salée dans la formule.

Pièces cocktails salées froides

L'hawaïen : Brochette de Gambas, Ananas Poêlé.

Le Norvégien : Wrap au Saumon, fromage blanc citronné aux herbes, laitue.

Le Veggie : Mini club au concombre, fromage frais, aneth, combava.

Le Sud-Ouest : Toast au foie gras, fleur de sel, confit d'oignon.

Le Hollandais : Trilogie de fromage, (Edam, Maasdam, Gouda) viande de grison.

L'Italien : Tomate séchée mozzarella, pesto, citron vert, basilic.

Le Mexicain : Wrap au poulet façon Mexicain, poivron griller, sauce Salsa, cheddar.

Le méditerranéen : pesto vert, pastrami, tomate confite.

La romaine : wrap au salami, bœuf séché, tapenade, cornichon.

Le russe : blinis au saumon

Le fresh club : Mini club au saumon fumé fromage frais, citron, basilic.

Pièces cocktails salées chaudes

Voyage à Naples : Mini Pizza Margherita, feuille de basilic.

Le Marocain : Brochette de Kefta marinée aux épices, Coriandre.

Le Penjab : Brochette de poulet, mariner au tandoori.

Le Vietnamien : Nem au poulet ou aux crevettes.

Le New Delhi : Samoussa aux légumes et aux épices d'Indes.

Le Newyorkais : Mini Hot Dog, cheddar, Oignon Crispy, moutarde Américaine, Ketchup.

Le Californien : Mini Cheeseburger, confit d'oignon, cornichon, sauce Américaine.

Le Soleil Levant : Tempura aux Crevettes

Chicken Burger : Mini Burger au poulet, cheddar, tomate confite, sauce Deluxe.

Le Périgord : truffe, comté, graine de sésame.

Le Dahomey : accras de morue.

L'Égyptien : falafel aux légumes

Le triangle des Bermudes : Samoussa chèvres épinard.

Le Java : Brochette de poulet satay, sauce barbecue.

La brochette de bœuf au fromage.

La brochette de boulette de poulet.

Le mini Burger au saumon

Le Coréen : Poulet pané, sauce barbecue.

Salades (servies en Bodega)

Équivaut à 3 pièces cocktails

Le coup de Cœur du chef : Burrata, trilogie de tomate, basilic.

La César : mesclun, tomate confite, filet de poulet, copeaux de parmesan.

La Classique : avocat, Crevettes, Basilic.

La Jardinière : Concombres, Carottes, Choux rouge, Tomate Cerise, Noix de Cajou.

Animations salées

Tartinage de foie gras.

Plancha de brochettes de poulet marinées à l'indienne.

Plancha de brochettes de bœuf marinées à la sauce soja.

Plancha au chorizo



Formule Cocktail Dinatoire

Buffet Dessert

Entremets individuels parfum aux choix (fraise, chocolat, fruit exotique, caramel au beurre salé)

Plateaux de Fruits

Pieces montées et wedding cake sur devis

Saveurs d'ailleurs

Equivalent à 7 pieces cocktails

Saveurs Asiatique : nouilles aux légumes et au bœuf. Servis avec des topping : cacahuète, coriandre, oignon crispy, citron vert, gingembre.

Saveurs Indienne : Riz blanc, poulet au curry (lait de coco, amandes effilées, fromage blanc, coriandre et citron vert)

Saveurs Italienne : pâtes à la truffe et pâtes aux poulet pesto vert. Parmesan, basilic et tomate séchée à disposition.

L'établissement ne prend aucun droit de bouchon

Formule Bords de Marne

- 1 cocktail d'accueil (6 pièces/personne) ainsi qu'une entrée servie à l'assiette.
- Ou l'entrée sous forme de cocktail (10 pièces/personne)
- Boissons non alcoolisées à volonté
- 1 plat plus 2 accompagnements au choix
- Dessert à l'assiette ou Buffet Dessert
- Café et thé

A partir de 70 personnes : 79 euros/personnes

Moulin Vert

L'art du fait maison...





Moulin Vert

Formule Bords de Marne

Entrées

Toast au foie gras, chutney de figue, fleur de sel.

Carpaccio de bœuf, copeaux de parmesan, roquette, vinaigrette maison.

Tartare de saumon au yuzu, avocat, basilic

Plats

Filet de Volaille accompagnée de sa sauce aux cèpes.

Saumon, sauce au yaourt, yuzu, fines herbes

Pavé de bœuf aux herbes, sauce fromagère

Toutes nos sauces sont faites maison...

Accompagnements

Gratin dauphinois

Fagot de haricot vert

Tagliatelles de légumes sauté à la sauce soja

Purée de vitelotte.

Desserts

Entremet individuel, parfum aux choix (fraise, chocolat, fruit exotique)

Tiramisu

Moulin Vert

Formule Prestige

- 1 cocktail d'accueil (8 pièces/personne) ainsi qu'une entrée servie à l'assiette.
- Ou l'entrée sous forme de cocktail (12 pièces/personne).
- 1 cocktail détox.
- Une citronnade.
- Boissons non alcoolisées à volonté.
- 1 plat plus 2 accompagnements au choix.
- Assortiment de fromages sous forme de buffet.
- Dessert à l'assiette ou buffet dessert.
- Café et thé.

A partir de 70 personnes : 99 euros/personnes

Moulin Vert

L'art du fait maison...





Moulin Vert

Formule Prestige

Entrées

Brochettes de crevettes poêlées au paprika, mangue, roquette, vinaigrette maison.

Brick au rocamadour et au raisin sec, façon samoussa, roquette.

Burrata, tomate noir, tomate séché, figues, basilic, roquette, vinaigrette maison.

Plats

Roti de veau aux herbes, cuit à basse température.

Souris d'agneau au miel et au thym.

Noix de saint jacques poêlé aux agrumes.

Accompagnements

Ecrasé de pommes de terre à la truffe.

Millefeuille de légumes au parmesan.

Purée de patate douce au romarin.

Velouté de carotte au lait de coco

Desserts

Le duo d Entremets.

Café gourmand.

Moulin Vert

En option



Faites de ce jour un événement inoubliable avec des détails qui feront la différence



<i>Chemin de lanternes :</i>	150 euros.
<i>Tapis blanc :</i>	150 euros.
<i>Voilage arche :</i>	150 euros.
<i>Voilage pergola</i>	100 euros.
<i>Chaises Napoléon transparente</i>	6 euros.
<i>Candy bar :</i>	200 euros.
<i>Bonbonnières sur table :</i>	250 euros
<i>Hôtesse ou hôte d'accueil (vestiaires) :</i>	250 euros.
<i>Assistante maternelle agréé :</i>	250 euros.
<i>Équipe d'animations avec mascotte au choix :</i>	400 euros.
<i>Barnum extérieur :</i>	400 euros
<i>Arrivée en cheval blanc :</i>	800 euros.
<i>Pack lounge : 4 bancs blanc plus 1 cube lumineux</i>	150 euros.





Notre partenaire Event 94

Le Moulin Vert à choisit Event 94 pour vous proposer des partenaires extérieurs de qualité



Capturez chaque instant avec des photographes d'exception



Faites vibrer votre soirée avec les rythmes envoûtants de nos DJs



Explorez des saveurs inédites avec nos barmans de talent

Moulin Vert



Moulin Vert

Instagram : moulin.vert

Facebook : Moulin Vert

Email : contact@moulin-vert.com

Web : www.moulin-vert.com

Adresse : 103 chemin de contre halage 94500 Champigny sur marne



Moulin Vert

Salle de réception
& Service Traiteur en Ile de France
06 06 82 79 90

Visites sur rendez-vous
du lundi au vendredi



Elu la salle la plus recommandée
en Ile de France sur le site
mariages.net

